

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 102»**

ПРИНЯТО

на Общем собрании (конференции)
работников МБДОУ д/с № 102
Протокол № 1 от 12.01.2021 г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с №102
_____ Фесенко Н.Ю.

Приказ № 55од от 28.01.2021г.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
МБДОУ Детский сад № 102
(Протокол № 3 от 26.01.2021г.)

**Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ д\с № 102**

г. Таганрог

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 102» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 102 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного врача от 28.09.2020 № 28, Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасной пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, Техническим регламентом Таможенного союза «Об безопасности упаковки» (ТР ТО 005/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769.

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

2.2. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медсестрой, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2.3. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую

квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.4. Перевозка (транспортирование) при доставке потребителям осуществляется в соответствии со статьей 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

2.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии свидетельства о регистрации, декларации о соответствии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего учреждением. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.9. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими

федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.2. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее долю суточной потребности в пищевых веществах и энергии. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник – 30 %.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение №1).

3.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с меню не менее двух недель, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

3.5. В соответствии с двухнедельным меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ.

3.6. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- соблюдать требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.

3.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также преимущества питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности.

3.11. В МБДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением № 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Ежедневно ответственным за организацию питания работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.13. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать член бракеражной комиссии и проверять блюда на выходе.

3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Температура блюд должна соответствовать требованиям технологических карт.

3.15. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МБДОУ, необходимо включать ежедневно в меню-требование приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день. Суточная проба готовой продукции в полном объеме размещается в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C, предназначенном для хранения суточных проб на 48 часов. (Приложение № 2).

3.16. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.17. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.18. Наименование «Овощи» из двухнедельного меню в Меню-требовании необходимо уточнять наименованием овощей: «овощи», «помидор», «свекла отварная» и т.д. Могут использоваться свежие овощи, консервированные овощи или овощи, прошедшие термическую обработку.

Наименование «Фрукты» из двухнедельного меню в Меню-требовании необходимо уточнять наименованием фруктов: «яблоки», «бананы», «апельсины» и т.д., согласно приложению 11 к СанПин 2.4.1.3049-13.

Наименование «Кисломолочный напиток (кефир, ряженка и т.д.)» из двухнедельного меню в Меню-требовании необходимо уточнять наименованием напитка: «кефир», «ряженка», «варенец» и т.д.

3.19. Допускается заменять блюда из двухнедельного меню сезонными блюдами.

Наименование «икра овощная» из двухнедельного меню в меню-требовании могут использоваться блюда «икра баклажанная», «икра кабачковая», «икра свекольная», «икра морковная».

Замена блюда двухнедельного меню в Меню-требовании оформляется членами бракеражной комиссии с составлением Акта замены блюда (Приложение № 3).

3.20. Изменение выхода порции двухнедельного меню в Меню-требовании оформляется членами бракеражной комиссии с составлением Акта на изменение выхода порции (Приложение № 4).

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в порционные тарелки согласно меню раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо, второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

5. Порядок приобретения продуктов и учета питания.

5.1. Для организации питания заведующим МБДОУ издается приказ об организации питания воспитанников.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно 8.00 - 8.30 часов утра подают воспитатели групп.

5.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами Бракеражной комиссии с составлением акта на списание невостребованных порций (Приложение № 5) и акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов (Приложение № 6), оформляется акт на списание контрольных порций и суточных проб (Приложение № 7).

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба;
- овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на дополнение продуктов (Приложение № 8) и акт на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания (Приложение №6) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;

- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;

- контроль организации питания в группах;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

6.2.1. Состав бракеражной комиссии не менее 3-х человек:

- заведующий МБДОУ;

- медицинский работник;

- зам. заведующего по ВМР, и др.;

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- закладка продуктов.

6.2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе двухнедельного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно двухнедельного меню;

- ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Работники пищеблока:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

6.3.4. Воспитатели групп:

- предоставляют в пищеблок детского сада заявку на организацию питания.

В заявке обязательно указывается фактическое количество воспитанников.

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей;

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.

6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи.

6.3.6. Заместитель заведующего по ХР:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7. Финансовое обеспечение.

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

7.2. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

7.3. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- бюджетных ассигнований (местный бюджет);
- внебюджетных источников (родительская плата).

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

8.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.

8.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

8.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

8.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

9. Делопроизводство

9.1. Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».

9.2. Гигиенический журнал (сотрудники).

9.3. Журнал учета витаминизации третьих и сладких блюд.

9.4. Ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности.

9.5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

9.6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока.

9.7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

9.8. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактериальной установки.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

10.4. Настоящее Положение размещается на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 102
_____ Н.Ю. Фесенко

**Объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)**

| Показатели | до 3 лет | от 3 до 7 лет |
|-------------------|-----------------|----------------------|
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ д/с № 102
 _____ Н.Ю. Фесенко

Ведомость отбора суточных проб
 от « ___ » _____ 20__ г.

| Время забора суточных проб | Наименование блюда, кулинарного изделия | Ф.И.О. повара | Подпись |
|-------------------------------|--|---------------|---------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Завтрак | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Обед | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Полдник | | | |
| | | | |

Медицинская сестра _____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ д/с № 102
 _____ Н.Ю. Фесенко

АКТ
на замену блюда № _____
от «__» _____ 20__ г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель -

Члены комиссии -

1. Заменить блюдо из двухнедельного меню

| Наименование блюда (ясли) | выход по двухнедельному меню | Наименование блюда | выход по Меню-требованию на выдачу продуктов питания |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2. Причина замены

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.
 _____ Ф.И.О.
 _____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ д/с № 102
 _____ Н.Ю. Фесенко

АКТ
на изменение выхода порции № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель -

Члены комиссии -

1. Заменить блюдо и изменить выход порции двухнедельного меню

| Наименование блюда (ясли) | выход по двухнедельному меню | Наименование блюда | выход по Меню-требованию на выдачу продуктов питания |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2. Причина замены

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с № 102

_____ Н.Ю. Фесенко

Акт на списание невостребованных порций №__

от _____

Брачеражная комиссия в составе:

Председатель - _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине снижения численности детей в количестве _____ человек произвели увеличение выхода блюд с завтрака согласно таблице.

| Прием пищи ясли/сад | Наименование блюда | Кол-во порций | Выход блюда по меню | Выход блюда факт. |
|------------------------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

2. Возврат продуктов, предусмотренных для приготовления 2 –го завтрака, обеда, полдника осуществлен согласно Акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания за исключением продуктов _____, так как срок реализации _____ г.

3.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ д/с № 102
 _____ Н.Ю. Фесенко

Акт №__
на возврат (дополнение) невостребованных продуктов

от _____

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине увеличения (снижения) численности детей в количестве ____ человек, произвели возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от _____ (число, месяц, год) в следующем ассортименте:

| Наименование продуктов | Масса (кг) |
|------------------------|------------|
| | |
| | |

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 102
_____ Н.Ю. Фесенко

АКТ
на списание контрольных порций и суточных проб
« ____ » _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе председателя Фесенко Н.Ю. и членов комиссии, произведено списание контрольных порций

| Наименование блюда | Вес порции | Количество порций |
|---------------------|------------|-------------------|
| Сад 12 часов | | |
| Завтрак | | |
| | | |
| | | |
| Обед | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Полдник | | |
| | | |

Заведующий _____ Н.Ю. Фесенко

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с № 102

Н.Ю. Фесенко**Акт на дополнение продуктов № ____**

от _____

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине увеличения численности детей в количестве _____ человек произвели уменьшение выходов блюд за счет порций, приготовленных на детей согласно таблице.

| Прием пищи ясли/сад | Наименование блюда | Кол-во порций | Выход блюда по меню | Выход блюда факт. |
|------------------------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

2. Дополнение продуктов, предусмотренных для приготовления 2 –го завтрака, обеда, полдника осуществлен согласно Акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания за исключением продуктов _____, так как срок реализации _____ г.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.